

Menu Repas de groupe
(À partir de 15 personnes)
30 Euros TTC par personne
Service compris

Le Forest
Restaurant

Cocktail pétillant façon soupe de champagne (Mousseux brut, Cointreau, citron vert, sucre de cannes et framboises) / Softs (Coca, San Pellegrino, jus de fruits)

Assortiment de feuilletés maison, Chips vitelotte

Mise en bouche

Tarte tatin aux légumes du soleil, palet de chèvre frais, pesto basilic

Ou

Nems de Saint Marcelin à la fleur de lavande et tomates confites

Ou

Beignets de crevette, émulsion parfumée au citron et coriandre, salade mesclun

Ou

Marbré de foie gras maison au muscat petit grain et confit d'oignons au vinaigre de framboise (+ 3,50)

Dos de cabillaud aux écailles de chorizo, vierge de légumes, risotto au parmesan et tomates grappe

Ou

Croustillant de volaille au romarin, crème de poivron doux et fleur de légumes

Ou

Magret de canette rôti au miel et Kikoman, douceur de carotte et poêlée de pommes de terre grenaille (+2,50)

Ou

Pavé de selle d'agneau, jus corsé à l'estragon, Parmentier au céleri blanc et feuilleté à la tomate (+3,50)

Trilogie de fromage, servie à l'assiette ou au plateau, et pains spéciaux (+3,00)

Moelleux au chocolat noir, cœur au fruit de la passion

Ou

Crème brûlée aux trois agrumes flambée sous vos yeux, financier amandine

Ou

Gâteau d'anniversaire confectionné par notre maître pâtissier : Le Royal au chocolat noir et amandes torréfiées OU Le fraisier à la noix de coco et sa crème vanillée

Ou

Le macaron aux framboises fraîches, glace fromage blanc, pesto menthe (+3,00)

Café

¼ de litre de vin AOP Saint Christol

(rouge, rosé et/ou blanc)

Le Forest - 6 bis rue des Pointes 34920 Le Crès
04 67 16 79 26
forestanais@hotmail.com

